

令和 8 年 9 月 18 日（金） 中央学校給食センター

【献立名】 萩ご飯 牛乳 鶏肉の瓜瓜南蛮漬け
チンゲン菜とたくあんのごま和え 月菜汁



【ひとロメモ】

お彼岸にまつわる萩の花について知ろう

（食文化）

今年の彼岸入りは、9 月 20 日です。お彼岸には、お墓参りをしたり、先祖に感謝したりします。また、お供えものとしておはぎを食べたりしますね。このおはぎは、秋に咲く萩の花をイメージして作られます。

萩は、秋の七草のひとつで、小さなピンク色の花を咲かせます。秋の七草は萩に加え、「すすき、くず、なでしこ、おみなえし、ふじばかま、ききょう」があり、秋の訪れを知らせてくれる植物です。春の七草は七草がゆにして食べる風習があるように「食」を楽しむものですが、秋の七草は、花を「見る」ことを楽しむようです。

今日の給食では赤しそを萩の花、枝豆を葉にみたてた萩ごはんが登場しています。目でも楽しめる秋をおいしくいただきましょう。

令和8年 9月 18日（金） 第二学校給食センター

（献立名） ごはん 牛乳 いも煮 白身魚のさくさく揚げ きゅうりのおかかあえ



【ひとロメモ】

山形県の料理を知ろう

（食文化）

山形県といえば、広い庄内平野で米作りが盛んな県です。

その他にも、山形県では、さくらんぼを始めとして、りんごやぶどうなど、いろいろな果物の栽培が盛んです。

山形県の郷土料理である「いも煮」は、収穫した里いもや野菜、特産品である牛肉、こんにゃくなどをおもな材料として、しょうゆや砂糖、酒で味付けし、大きな鍋にたくさん作ります。大勢の人が集まって、河原などの屋外で食べる楽しい秋の行事となっているようです。

令和 8 年 9 月 18 日（金）

飯山学校給食センター

【献立名】

萩ごはん 牛乳 鶏肉の瓜瓜南蛮漬け
チンゲンサイとたくあんのごまあえ
月菜汁

《今日の丸亀産の食材》
こまつな 葉ねぎ



【ひとロメモ】

萩の花について知ろう

（食文化）

今年のお彼岸は、9 月 20 日から 9 月 26 日です。お彼岸には、お墓参りをしたり、ご先祖様に感謝したりします。また、お供えものとしておはぎを食べることもあります。このおはぎは、秋に咲く萩の花をイメージして作られます。萩の花は 9 月中旬に見頃をむかえ、観音寺市大野原町の萩原寺では、「萩まつり」が行われます。約 2 5 0 0 株の紫色や白色の萩の花が咲き誇る境内では、お茶会や琴の演奏などが楽しめ、たいへんにぎわいます。

今日の給食では、しそごはんの素で萩の花の色を、枝豆で葉を表した萩ごはんが登場しています。秋を感じる料理を、目でも楽しみながらおいしくいただきます。